

GLUTENFREIER PALA-PIZZA MIT CULATELLO UND CASTELVETRANO-OLIVEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden P.A.L.A. mit Frulloro bestreichen und mit Mozzarella belegen und backen. Nach dem Backen mit dem Culatello, den Castelvetrano-Oliven und gehobeltem Parmesan belegen.

Verarbeitung ohne Gluten

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. gluten free il Frulloro, la mozzarella ed infornare. In uscita aggiungere il Culatello, le olive di Castelvetrano e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

Menù-Zutaten

60 g Frulloro ® - X90K

N°1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Glutenfreier Pala-Pizzaboden) - 7061

Q.B. Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1

Zutaten

80 g Culatello

n.B. Parmesan

70 g Mozzarella aus Kuhmilch